

Stellungnahme der Viva Maris GmbH, Schenefeld

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihre Schreiben vom 28.04.22 bzgl. unserer Viva Maris Algen Bratwurst.

Bezüglich Ihrer Fragen möchten wir Ihnen wie folgt antworten:

1. Unsere veganen Algen Wurstersatzprodukte haben einen bewußten Anteil von Algen, da wir uns an die Richtlinien der DGE halten bzgl. des Jodgehalts.

Da die Saccharina latissima eine Alge mit einem gewissen Jodanteil ist, müssen wir diese in einem bestimmten Verhältnis zugeben, um die Werte einzuhalten.

Ebenso wollen wir nicht, dass die Konsumenten einen Algengeschmack aus dem Produkt erhalten, da unsere Studien ergeben haben, dass diese sich erst langsam an Algen gewöhnen müssen.

Mit dem Anteil an Algen in den Produkten kommen schon wichtige Mineralstoffe und Vitamine mit und der Kunde hat keinen „algigen“ Geschmack im Mund. Somit sehen wir hier keine Irreführung des Produktes.

Da wir mit unseren Produkten im preislichen Mittelfeld liegen und die Produkte auf rein pflanzlicher Basis sind, ohne jegliche Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Gluten und Soja, sehen wir hier eine sehr gute Platzierung im Markt.

Da Algen meist immer im Plural vorkommen, werden Sie auch bei uns im Inhaltsverzeichnis im Plural erwähnt. Bei z.B. einer Pilzsuppe sagen sie auch nicht „0,2% Steinpilz“, sondern „0,2% Steinpilze“. Auch dies ist so üblich.

2. Die Produkte weisen als pure Alge nur die Saccharina I. auf. Die Euchema Alge ist ein natürliches Verdickungsmittel wie Carrageen.

Aus Euchema-Algen wird ein Extrakt gewonnen, der reich an langkettigen Kohlenhydraten (Polysacchariden) ist.

Dieser ist in der Lebensmittel Industrie weit verbreitet und bekannt als natürliches Gelier- und Verdickungsmittel.